



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
A D E G A

Terras Madre de Água Encruzado 2019

CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

TIPO

Branco

CASTAS

Encruzado

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2019

PROVA

Vinho intenso, fruto do Terrior da casta Encruzado, revela-se na gustação ao aliar a fruta cítrica e a mentolado com notas minerais. Apresenta uma excelente acidez, com corpo, notas de lima e frescura, dando-lhe delicadeza e persistência no paladar, patente da mineralidade de vinhos de altitude, Dão Serrano.

VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa de 12 horas com arrefecimento, prensagem suave, decantação natural onde se segue de imediato fermentação lenta com temperatura controlada de 14°C.

ANÁLISES

Teor de álcool: 13.5% v/v
Acidez Total: 6,33g/L
pH: 3,28
Açúcares residuais: 0,3g/l

SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 5 a 7°C, podendo acompanhar pratos de peixe, carnes brancas e queijos magros.

CONSERVAÇÃO

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%.

PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR:

Madre de Água, Lda.
6920-651 Vinhó Gouveia

ENÓLOGO

Eng. Paulo Nunes

RÓTULO





MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
A D E G A

Experimentum Merlot 2016

CLASSIFICAÇÃO

IGP DÃO

TIPO

Tinto

CASTAS

Merlot

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2016

PROVA

Um vinho com um corpo médio e de acidez leve, com um aroma a pimenta preta, noz moscada e alecrim. Tipicamente frutado onde a especiaria ocupa lugar de destaque, proporciona um memorável prazer a quem consome.

VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional com maceração prolongada em cubas inóx com temperaturas de fermentação controlada.

ANÁLISES

Teor de álcool: 14% v/v
Acidez Total: 5,56g/L em ácido tartárico
pH: 3,58
Açúcares residuais: 0,6g/l

SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C, podendo acompanhar pratos de carnes vermelhas e queijos fortes.

CONSERVAÇÃO

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%.

PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR:

Madre de Água, Lda.
6920-651 Vinhó Gouveia

ENÓLOGO

Eng. Paulo Nunes

RÓTULO





MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
A D E G A

Madre de Água Touriga Nacional 2016

CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

TIPO

Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2016

PROVA

Da distinção e sofisticação que originou este vinho criado a 580m de altitude, resulta uma cor rubi onde se destaca o seu aroma a especiarias, fazendo sobressair na boca as frutas maduras e as margaças. Estabilizou em barricas de carvalho francês, origem das notas de tosta, conferindo-lhe a sua complexidade aliada a uma acidez equilibrada. Possui taninos polidos mas com corpo engrandecendo a riqueza sensorial ao ser consumido.

VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional com maceração prolongada em cubas inox com temperaturas de fermentação controlada de 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses e posterior repouso em garrafa.

ANÁLISES

Teor de álcool: 14% v/v
Acidez Total: 5,82g/L em ácido tartárico
pH: 3,48
Açúcares residuais: 0,8g/l

SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C, a acompanhar pratos de carnes e caça.

CONSERVAÇÃO

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%.

ÉNOLOGO

Eng. Paulo Nunes

RÓTULO

